

	INFORME DE INSPECCION	Página 1 de 9
---	------------------------------	---------------

ID: C214-13017		
INSPECTOR:	Benjamín Harte	FECHA: 20 / 10 / 2023

Objetivos de trabajo:

- ☒ Servicio de Control y Verificación en Despostada de Especificaciones Técnicas.
- ☒ Alertas Tempranas antes condiciones de Calidad por fuera de las especificaciones informadas.
- ☒ Relevamiento Fotográfico.

Lugar	Carcarañá – Santa Fé - Argentina	Hora de inicio	5:30 hs	Hora de finalización	8.45 hs
Exportador	AGROLAM S. A				
Producto	CARNE VACUNA				
Marca Comercial	PILAGA CARNES				
Destino	UE - Hilton				
Frigorífico Faenador	MATTIEVICH S.A (Planta Carcarañá Nro. OFICIAL 089)				
Número de Tropa	13017				
Número de Guía	25980331 4				
Cantidad de Cabezas	45				
Origen	QUIMILI/CEJOALO - Santiago del Estero				
Cantidad de ½ reses	90				
Fecha de Faena	18/10/2023				
Total, Kilos Vivos	22460				
Total, kilos de faena	13501				
Rendimiento (%)	60.11				
Fecha de Cuarteo - Desposte	20/10/2023				

CONSIDERACIONES Información previa de los animales/reses a ser verificados, si están identificados, si están separados, o confirma algún hallazgo que modifique las condiciones de trazabilidad.

La tropa 13017, en su mayoría es de raza Braford con algunos Brangus, tuvo un promedio de 499 kg y un rendimiento de 60,11 % (relación peso de las reses sobre peso vivo de ingreso). Con respecto a la tipificación oficial que se verifica en el romaneo de faena, en la relación músculo/hueso están en su mayoría dentro del grado "B" (42 cab.) y 3 reses de conformación grado "A". Con respecto a la relación músculo/grasa de cobertura las 44 reses están tipificados en grado de gordura 2 y una con gordura grado 3. Viendo algunas fotos de reses y pistolas se pueden apreciar más grasas grado 3 (algo que puede pasar dentro de la subjetividad que tiene la tipificación), igualmente son aceptables dentro de los cinco grados de la tipificación oficial (0-1-2-3-4). Con respecto a la edad de los animales esta tropa tiene en su totalidad 2 Dientes, esto no quita que haya habido animales diente de leche

(DL) ya que en la tipificación oficial a los DL se les pone 2D. Es importante recordar que la dentición ideal para faena es hasta 4 Dientes (aproximadamente 30 meses), siendo este parámetro uno de los factores que influyen en la terneza y calidad de carne, entre otros.

Conclusión: se obtuvieron reses de excelente calidad, con muy buena conformación y terminación.

Nota: luego de los 30 meses de edad el bovino llega a su madurez y a partir de ahí comienza a desarrollar grasa de cobertura con los nutrientes que ingiere y por cada kilogramo de grasa que produce, el productor pierde 3 kilogramos de músculo de desarrollo en otro animal. Con respecto a la industria tendrá mermas en los rendimientos en la despostada. Las temperaturas y el pH de las reses y cortes estaban dentro de los parámetros exigidos.

HACIENDA EN PIE (TROPA 13017)



MEDIAS RESES



ESPECIFICACIONES ENTREGADAS POR EL CLIENTE:

- Pistolas 9 Cost. S/T C/V
- Delanteros 4 C C/T S/Falda
- Delanteros 4 C
- Asados 13 Cost. S/V S/M
- Entraña de Cuarteo
- Matambre de Cuarteo

CONSIDERACIONES (Despostada)

Con respecto a los controles de temperatura de los cortes en la despostada, se evidenciaban dentro de un rango de 2,22 y 4,02 (excelente temperatura) y un pH entre 5,41 y 5,87, en ambos casos números dentro de los parámetros exigidos.

Se verificó el desposte de la materia prima ingresada, pudiéndose observar en los cortes obtenidos una relación músculo/hueso, acorde a la conformación y terminación de la tipificación de las reses. El dressing se realizó de acuerdo con las especificaciones solicitadas al igual que el etiquetado tanto en el empaque primario (cortes) como en el secundario (cajas). El envasado al vacío del empaque primario se realizó correctamente y aquellos cortes con burbujas o problemas de vacío fueron remanejados.

El Marbling (veteado medido en el músculo Longísimus Dorsis) fue igual o superior, en algunos cuartos, al grado Slight del Standard Oficial del USDA, según se puede observar (*).

El resultado final fue la obtención de cortes acordes a la relación músculo-hueso y músculo-grasa de las reses presentadas con muy buena presentación en el empaque primario y en el secundario.

MARBLING (*)



TEMPERATURA y PH EN LA RES



TEMPERATURA y PH EN LA RES



TEMPERATURA Y PH DEL LOMO



TEMPERATURA Y PH DEL BIFE ANCHO

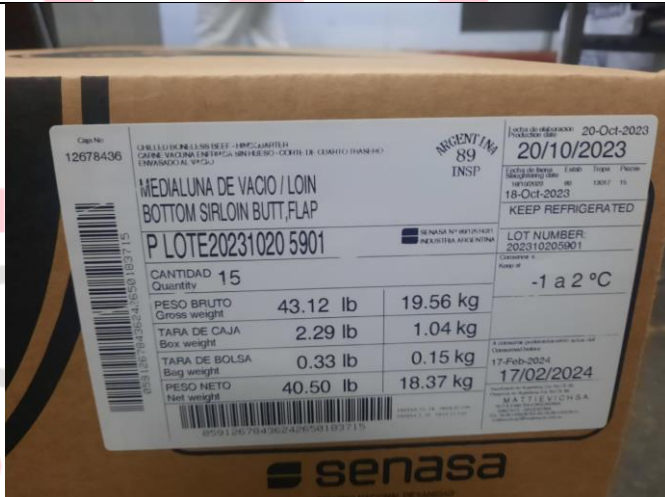


PH DE LA TAPA DEL CUADRIL



TEMPERATURA Y PH DEL LOMO



EMPAQUE PRIMARIO Y SECUNDARIO DE BIFE ANGOSTO 	EMPAQUE PRIMARIO DE BIFE DE VACÍO 
EMPAQUE PRIMARIO Y SECUNDARIO DE MEDIALUNA DE VACÍO 	ROTULO EMPAQUE SECUNDARIO DE MEDIALUNA DE VACÍO 

COLITA DE CUADRIL 	BIFE ANCHO SIN TAPA 
---	--

HUESO DE COGOTE CON CARNE CHINA



RECORTES CHINA



ASADOS



CONSIDERACIONES

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con el número de tropa 13017, hasta el producto final controlado durante el día de la evaluación, pero no de forma total, ya que el inspector no puede abarcar el control de todo el desposte, empaque primario y secundario.

INFORME FINAL

La inspección se cumplió de acuerdo con las condiciones detalladas anteriormente, este informe se emite para la inspección de la mercancía en la fecha y hora que se indica.

El titular deberá cumplir con los TÉRMINOS Y CONDICIONES de LIAF CONTROL SRL, como así también con las Normas Aplicables. Informe de inspección válido para las condiciones del ítem de inspección en la fecha y horario de la inspección realizada. LUGAR Y FECHA DE REALIZACION DEL PRESENTE INFORME; Ciudad de Buenos Aires, 20/10/2023



d8dc9cd29afa
Code Security
<http://certificados.liafcontrol.com/>

Tec. Ignacio Harris

Firma del Personal Autorizado
LIAF CONTROL SRL

Liaf Control S.R.L

Acreditaciones y Registros: ISO 17065 (OAA) – ISO 17020 (OAA) - ISO 9001/15 (TUV) - SAG (Chile)
SENASA (Argentina) - SENACSA (Paraguay) - GAFTA Members – FOSFA Members- AMERICAN GRASSFED
ASSOCIATION Members